

## Sophies Tasting 65,-

Een vier-gangen menu bestaande uit een selectie van onze à la carte.

De 'tasting' is per tafel te bestellen en gaat vanaf 2 personen. U kunt ook kiezen voor een begeleidend wijnarrangement voor 32,5 p.p.

### Buddah kingfish ceviche

Kingfish, Leche de tigre, radijs, guacamole, en zest van buddah finger.

### China X Mexico

Siu mai dim sum met gepocheerd kwartelei geserveerd met soya jalapeño saus.

### Flat iron steak

Malse rundersukade steak met gerookte knoflookjus, bospaddenstoelen geserveerd met hasselback roseval aardappelen.

### Chefs surprise dessert

Laat u verrassen door onze chef patissier!

## Sophies vegetarian Tasting 60,-

### Charcoaled avocado

Geroosterde avocado met zoetzure radijs, shiitake en geserveerd met een dressing van gember, rode peper en munt.

### Yellow curry gyoza

Vegetarische gyoza geserveerd met gele curry en kokos saus.

### Parish celeriac

Gepofte knolselderij en groene asperges geserveerd met een mosterd-tuinkruidensaus..

### Chefs surprise dessert

Laat u verrassen door onze chef patissier!

## Voorgerechten

Epi bread | 5,-

Zuurdesem brood geserveerd met gerookte boter.

Disco shrimp | 4 stuks | 12,-

Gamba's spies gefrituurd met kroepoek geserveerd met mango-chilisaus.

China X Mexico | 4 stuks | 14,-

Siu mai dim sum met gepocheerd kwartelei geserveerd met tomasu soya en jalapeño.

Beef tataki | 15,-

Dun gesneden rundvlees met ponzu truffelsaus, zoetzure shiitake, rettich en sesam.

Buddah kingfish ceviche | 17,-

Kingfish, leche de tigre, radijs, guacamole en zest van buddah finger.

Taste of Spain | 2 stuks | 16,-

Coquille met pata negra en sinaasappelcompote.

Charcoaled avocado | 13,-

Geroosterde avocado met zoetzure radijs, shiitake en geserveerd met een dressing van gember, rode peper en munt.

Greek salad | 12,-

Oer-tomatensalade met kalamata olijvencreme, rode ui, komkommer en feta.

Yellow curry gyoza | 4 stuks | 13,-

Vegetarische gyoza geserveerd met gele curry en kokossaas.

## Hoofdgerechten

The French classic | 33,-

Tournedos met king oyster paddenstoel, gepofte ui en geserveerd met onze signatuur stiltonport-jus.

supplement: gebakken eendenlever 6,5,-

The Latin Lamb | 29,-

Lamsrack met Mexicaanse dip, geroosterde tomaat en courgette.

Tuna churrie | 30,-

Gegrilde tonijn met chimmichurrie geserveerd met polenta en tomatenchutney.

The Italian salmon | 27,-

Zalmfilet, met fregola, zalmeitjes en rivierkreeft geserveerd met zeekraal en salsa van cherry tomaten.

Cauliflower slice | 23,-

Geroosterde bloemkool met pompoen beurre blanc, amandel en bospaddenstoelen.

Parish celeriac | 23,-

Gepofte Knolselderij en groene asperges geserveerd met een mosterd-tuinkruidensaus.

## Side Dishes 5,5,-

- Hasselback roseval aardappel met knoflook en parmezaanse kaas.
- Frites met huisgemaakte mayonaise.
- Gewokte bimi met kimchi en sojaboontjes.

## *Nagerechten*

Mokkalicious | 9,5,-

Mokka ijs met marshmallow, pure chocolade ganache en espresso crumble.

The French goes Asian | 9,5,-

Pandan Crème Brûlée, met Gula Dwaja sorbet en sesam kletskep.

Seasonal fruit | 9,5,-

Verskillende bereidingen van fruit in het seizoen.

Four times cheese | 12,5,-

Kazen van 'Bourgondisch Lifestyle' geserveerd met begeleidende garnituren.